

GELATINA TIPO A origen porcino, 120/140 Bloom



CODI Q-ES-35

REV. 5

PAG. 1/1

DESCRIPCIÓN

Producto obtenido de la hidrólisis parcial del colágeno, principal proteína constitutiva de los tejidos conjuntivos de origen animal.

Las gelatinas de tipo A de origen porcino se elaboran a partir del tratamiento ácido de pieles de origen porcino. Su punto isoeléctrico está dentro del intervalo 6,0 - 9,5.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Fuerza de gel (solución al 6,67 %, 10 °C)	120 - 140 g Bloom
Viscosidad (solución al 6,67 %, 60 °C)	17 - 24 mps
pH	4,0 - 6,0
Humedad	máx. 12 %
Cenizas	máx. 2 %
Dióxido de azufre - SO ₂	máx. 50 ppm
Peróxido de hidrógeno - H ₂ O ₂	máx. 10 ppm
Arsénico - As	máx. 1 ppm
Cadmio - Cd	máx. 0,5 ppm
Cobre - Cu	máx. 30 ppm
Cromo - Cr	máx. 10 ppm
Mercurio - Hg	máx. 0,15 ppm
Plomo - Pb	máx. 5 ppm
Zinc - Zn	máx. 30 ppm
Hierro - Fe	máx. 30 ppm

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Contaje total (colonias aeróbicas mesófilas)	máx. 1.000 col/g
Coliformes (30 °C)	Ausencia en 1 g
Coliformes (44,5 °C)	Ausencia en 10 g
Esporas de sulfito-reductores	Ausencia en 1 g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Clostridium perfringens	Ausencia en 1 g
Staphylococcus aureus	Ausencia en 1 g

PRESENTACIÓN

Sacos de papel multi-hoja, con plastificado interior de polietileno, de 25 kg de peso neto cada uno.
Otras presentaciones son posibles bajo pedido.

PRESERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes de 5 años después de su fecha de fabricación.

Realiza:

octubre-08

Revisa:

octubre-08

Aprueba:

octubre-08